

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cestini di pandoro in friggitrice ad aria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se cerchi un modo originale per chiudere il pranzo delle feste o per **riciclare il pandoro avanzato**, i **Cestini di pandoro** sono la soluzione geniale che stavi aspettando. Grazie alla cottura veloce, otterrai dei **gusci croccanti** pronti ad accogliere una morbida [crema al mascarpone](#), trasformando una semplice fetta in un dessert monoporzione scenografico.

Dimentica le preparazioni lunghe: questi cestini sono i **dolci di natale in friggitrice ad aria** più furbi e veloci. È un'alternativa moderna al classico [Pandoro](#) servito al naturale o al tradizionale [Pandoro farcito](#),

perfetta quando vuoi servire qualcosa di diverso con oca fatica. Se invece hai molti avanzi da smaltire e cerchi qualcosa di più sostanzioso, potresti valutare anche la [Torta di pandoro](#), ma la croccantezza di questi cestini è davvero unica.

INGREDIENTI PER I CESTINI

PANDORO tagliate orizzontalmente, le classiche stelle - 4 fette

INGREDIENTI PER LA FARCIA

PANNA FRESCA LIQUIDA ben fredda di frigo - 200 gr

MASCARPONE ben freddo - 100 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO IN POLVERE

PREPARAZIONE

1 In una ciotola versa il mascarpone e la panna fresca (e lo zucchero a velo, che ti consiglio vivamente di aggiungere ora!). Monta tutto con le fruste elettriche finché non ottieni una crema soda. Trasferisci subito il tutto in un sac-à-poche con bocchetta a stella e metti in frigorifero: la crema deve stare al freddo fino all'ultimo.

Nel frattempo, taglia le fette di pandoro con uno spessore di circa 2 cm. Passaci sopra il mattarello per appiattirle e renderle più sottili e compatte



2 Utilizzando un coppapasta da 12 cm, ricava un disco perfetto da ogni fetta appiattita. Ora

diamo la forma: appoggia il disco sulla superficie esterna (il fondo capovolto) di uno stampino in alluminio: questo ti aiuta a curvare il pandoro senza romperlo.

A questo punto prendi un secondo stampino e appoggialo sopra al pandoro. Rivolta tutto e spingi bene il pandoro all'interno dello stampino, facendolo aderire perfettamente alle pareti e al fondo. Ripeti l'operazione per tutte le fette.





3 Metti gli stampini nel cestello e cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 3-4 minuti (controlla a vista, devono dorare ma non bruciare!). Sforna e lascia intiepidire qualche istante prima di sformarli, così diventeranno croccanti.

Riprendi la crema dal frigo, riempi generosamente i tuoi cestini creando un bel ciuffo e completa con una spolverata di cacao amaro in polvere.





IDEE ALTERNATIVE

Altre idee di riciclo: Se l'idea del cestino non ti convince, puoi usare gli avanzi per una deliziosa [Crostata di Pandoro](#), ottima per la colazione.

Versione fresca: Ami i dolci al cucchiaino monoporzione? Questi cestini ricordano la praticità delle [Mini cheesecake](#), ma con tutto il gusto del Natale.

Versione light: Sostituisci il mascarpone con ricotta vaccina lavorata con un po' di zucchero a velo e cannella, oppure usa uno yogurt greco compatto per un ripieno più leggero.

L'idea WOW: Aggiungi dei frutti di bosco freschi o delle scaglie di cioccolato fondente sopra la crema per dare colore e acidità.

Altri dolci festivi: Per arricchire il vassoio dei dolci, affianca ai cestini dei classici [Datteri ripieni dolci](#) o un fresco [Semifreddo al torroncino](#).

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Appiattisci bene le fette di pandoro con il mattarello prima di copparle. Se la fetta è troppo spessa e morbida, si romperà quando cercherai di darle la forma nello stampino.

Lo sfizio in più: Bagna leggermente l'interno del cestino cotto con un po' di caffè o di liquore all'arancia prima di mettere la crema.

L'idea per i bambini: Farcisci i cestini con crema di nocciole o [crema pasticcera al cioccolato](#) invece che col mascarpone.

Idea antispreco: I ritagli di pandoro che avanzano dopo aver coppato i dischi non si buttano! Tostali leggermente in friggitrice ad aria e usali nel latte a colazione o sbriciolali per fare dei tartufini.

COME CONSERVARE I CESTINI DI PANDORO

Il segreto dei Cestini di pandoro è il contrasto tra il guscio caldo/croccante e la crema fredda.

Ti consiglio di cuocere i gusci e farcirli solo al momento di servire. Se li farcisci troppo presto, l'umidità della crema ammorbidirà il pandoro facendogli perdere la sua consistenza piacevole. I gusci vuoti cotti si conservano in una scatola di latta per 1-2 giorni.